

QMS VB

SP PS 001

Produktspezifikation

Version 14

Seite 1 von 3

Titel:

Produktspezifikation für
Hering in Gelee 500 g
mit Ei und Süßungsmittel

Diese PS gilt ab:

27.02.2017

Diese PS ersetzt die Fassung vom:

16.01.2015, Version 13

Verantwortlich für die Ausführung:

QMB

Änderung: für die Speisegelatine haben wir den Verweis auf den Rohstoff „Schwein“ hinzugefügt.

Zuletzt bearbeitet

geändert

geprüft und freigegeben

am: 15.01.2015

am: 24.02.2017

am: 27.02.2017

von: Schumacher

von: Schumacher

von: Kühn

Unterschrift

Unterschrift

QMS VB	SP PS 001	Produktspezifikation
Hering in Gelee 500 g mit Ei und Süßungsmittel		
Seite 2 von 5	Version 14	gültig ab: 27.02.2017

1. Produktbeschreibung:

Hering in Gelee 500 g mit Ei und Süßungsmittel	
Hersteller	Fischmarkt Hamburg-Altona GmbH
Verkehrsbezeichnung	Hering in Gelee mit Ei, mit Süßungsmittel
Aussehen	Gekochte Heringsfiletstücke mit Haut, gleichmäßig helle weißlich-graue Muskulatur, portionsweise geschichtet mit Ei-Scheibe garniert in klarem Gelee.
Verpackung, Inhalt	Kunststoffschale mit fest versiegelter Oberfolie, im Versandkarton mit 4 x 1000 g Schalen.
Palettenpackweise	9 Kartons pro Lage, max. 12 Lagen = 108 Kartons Höhe max. 1,55 m inkl. Palette
Tara inkl. Siegelfolie	45 g
Schalenvolumen	1160 ml
Fischeinwaage	500 g
Anzahl der Portionen	8
Zutatenauflistung	siehe Angaben auf nachstehend vorgegebenem Etikett
Allergene	Hühnerei, Fisch
GMO	Frei von GMO
Verwendungszweck; Lagerungs- und Transportbedingungen	Zum Kaltverzehr geeignet. Gekühlt zu lagern bei +2°C bis +7°C
Prozess(e)	Auftauen, Schneiden, Veredeln, Kochen, Abwiegen und Portionieren, Garnieren, Geleebefüllen, Kühlen, Verpacken, Lagern
Lebensmittelsicherheitskriterien	Salzgehalt, Essigsäuregehalt, Kochvorgang, pH-Wert Gelee, Lagertemperatur
Zielgruppe	Keine spezifische Zielgruppe. Ausgenommen sind Personen, die allergisch auf Ei und Fisch reagieren
Mindesthaltbarkeit	6 Wochen
Kennzeichnung; Angabe des MHD	siehe Angaben auf nachstehend vorgegebenem Etikett
Konservierung	siehe Angaben auf nachstehend vorgegebenem Etikett

QMS VB	SP PS 001	Produktspezifikation
Hering in Gelee 500 g mit Ei und Süßungsmittel		
Seite 3 von 5	Version 14	gültig ab: 27.02.2017

2. Kennzeichnung (Etikett):

Hering in Gelee mit Ei

mit Süßungsmittel

Ohne Konservierungsstoffe

Hering (*Clupea harengus*)

Fanggebiet: Nordostatlantik (Norwegische See) FAO 27 - 03, Fangmethode: *
MSC Nr.: MSC-C-51183

Zutaten:

Heringsfilets 50 %, Gelee (Trinkwasser, Branntweinessig, Speisegelatine**, Speisesalz, Gewürze, Süßungsmittel Saccharin), **Eischeiben**

Inhalt: 1.000 g Fischeinwaage: 500 g

Bei +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis:

TT.MM.JJJJ

Fischmarkt Hamburg-Altona GmbH DE-HH-EFB 001 EG

*) Fangmethode wie folgt angeben

In Küstennähe wird der Hering mit der Ringwadegefangen. Ist dies der Fall, so muss die Kategorie

Umschließungs- und Hebenetze

angegeben werden.

Offshore wird der Hering mit dem Schleppnetz gefangen. Hier muss die Kategorie

Schleppnetz

angegeben werden.

***) Speisegelatine, Rohstoff: Schwein.

3. Qualitätsanforderungen:

Das Produkt entspricht den jeweils gültigen "Leitsätzen für Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus, H. Kochfischwaren, Fischerzeugnisse in Gelee".

Sonstige zutreffende lebensmittelrechtliche Anforderungen und Bestimmungen werden eingehalten.

QMS VB	SP PS 001	Produktspezifikation
Hering in Gelee 500 g mit Ei und Süßungsmittel		
Seite 4 von 5	Version 14	gültig ab: 27.02.2017

3.1 Qualitätsanforderungen:

Geruch und Geschmack:	arteigen, säuerlich-würzig
Konsistenz:	bissfeste Fischmuskulatur, Gelee schnittfest, nicht leimig.
pH-Wert des Gelees:	< 4,8
Gelee, Salmonellen:	negativ in 25 g → n ≥ 5 Proben p.a.
Kochsalz:	1,0 – 2,0 %
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	< 10.000 KbE/g
Hefen:	< 2.000 KbE/g
Listeria monocytogenes:	negativ in 25 g
Histamine:	< 5 mg/kg
Ei, Enterobacteriaceae:	negativ in 100 g → n ≥ 5 Proben p.a.

3.2 MHD:

Geruch und Geschmack:	arteigen, säuerlich-würzig
Konsistenz:	bissfeste Fischmuskulatur, Gelee schnittfest, nicht leimig.
pH-Wert des Gelees:	< 4,8
Gelee, Salmonellen:	negativ in 25 g → n ≥ 5 Proben p.a.
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:	< 10.000 KbE/g
Hefen:	< 2.000 KbE/g
Schimmelpilze:	< 1000 KbE/g

4. Rückstände:

Die Grenzwerte für Schwermetalle entsprechen der VO (EG) 1881/2001.

Frei von Tierarzneimitteln (Antibiotika, Farbstoffe, Fungistatika, Antiparasitaria).

Frei von Dioxinen und PCB's.

QMS VB	SP PS 001	Produktspezifikation
Hering in Gelee 500 g mit Ei und Süßungsmittel		
Seite 5 von 5	Version 14	gültig ab: 27.02.2017

5. Nährwertanalyse und GDA

Untersuchungsergebnisse

§ 64 LFGB – Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren:

			Portion (125 g)		GDA pro Portion **	
Eiweiß nach Dumas	13,0	g / 100 g	16,3	g		
Kohlenhydrate, Gesamtzucker	0,2	g / 100 g	0,3	g		
Gesamtzucker nach Luff-Schoorl	0,2	g / 100 g	0,3	g	0	%
Fett	7,7	g / 100 g	9,6	g	14	%
Fettsäuren, gesättigt	2,7	g / 100 g	3,4	g	17	%
Gesamtballaststoffe	< 1,0	g / 100 g	0,0	g		
Natrium	0,694	g / 100 g	0,9	g	36	%
Wasser	77,3	g / 100 g				
Asche	2,2	g / 100 g				
Brennwert	509	kJ / 100 g				
	122	kcal / 100 g			8	%

Bestimmung des Kochsalzgehaltes

§ 64 LFGB – Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren:

Kochsalz	1,8	g / 100 g				
----------	-----	-----------	--	--	--	--

** GDA (Guideline Daily Amount) in % des Richtwertes für die Tageszufuhr von täglich 2000 kcal (nach CIAA)

Bei den Nährwertangaben handelt es sich um durchschnittliche Werte, die naturbedingt Schwankungen unterliegen.